附件16

关于部分检验项目的说明

一、酵母

酵母广泛分布于自然界，某些酵母可用于食品加工，但是酵母也可以污染食品，导致食品发霉变质，降低其食用价值。常作为评价食品真菌污染的指示菌。根据《食品安全国家标准 饮料》（GB 7101-2015），酵母在其他饮料中最大允许限为20CFU/ml。产品不合格可能是原料或包装材料受到污染、生产加工过程中卫生条件控制不严或者储运不当造成。

二、N-二甲基亚硝胺

N-二甲基亚硝胺是一种高毒物质，该类化合物在环境中很少，前体物质胺类、硝酸盐、亚硝酸盐广泛存在于自然界中，在微生物或者天然催化剂的作用下可形成N-亚硝基化合物。一般食品中含量较少，如长期食用腌制、熏腊肉制品，对身体健康会产生危害。不合格原因可能是成品储运不当；腌制、熏、腊等加工方式控制不严；原料带入等。

三、二氧化硫残留量

二氧化硫是一种毒性低的化合物，可溶于水中。在一般食用情况下，二氧化硫不会对人体健康造成不良影响。但对二氧化硫有过敏反应的人，则可能会出现气喘、头痛或恶心等过敏症状。检出二氧化硫残留量的原因可能是生产企业违规使用硫磺、亚硫酸盐、焦亚硫酸盐等含硫添加剂；生产过程控制不严或超限量使用；使用硫磺熏过的原料也可能带入二氧化硫残留。

四、糖精钠

糖精钠应用于食品工业及糖尿病患者作甜化饮食，是普遍使用的人工合成甜昧剂，但也是最引起争议的合成甜味剂。糖精钠的甜度比蔗糖甜300-500倍，在生物体内不被分解，由肾排出体外。但其毒性不强，起争议主要在其致癌性。其在食品行业中一般用于冷饮、饮料、果冻、冰棍、酱菜类、蜜饯、糕点、凉果、蛋白糖等食品中。糖精钠的优势是所有甜味剂中价格最低的一种，虽然安全性基本得到肯定，但考虑到其苦味以及消费者对其毒性忧虑的心理因素等，加上它不是食品中天然的成分，从长远来看，它将可能被其他安全性较高的甜味剂所逐步代替。

糖精钠是有机化工合成产品，是食品添加剂而不是食品，除了在味觉上引起甜的感觉外，对人体无任何营养价值。相反，当食用较多的糖精时，会影响肠胃消化酶的正常分泌，降低小肠的吸收能力，使食欲减退。

五、铅

铅是一种慢性毒物，具有蓄积性，摄入铅含量超标的食品过多或长期食用，会蓄积在体内，影响大脑和神经系统，尤其会对儿童造成智力发育障碍和表现行为异常。在《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762-2017)中，明确了铅在该类食品中的最大允许限。不合格主要原因有可能说明生产企业对原料把关不严或者使用了铅含量超标的原料生产设备、包装迁移造成。